ETHNOLOGISCHE BEMERKUNGEN

UEBER DIE

PAPUAS DER MACLAY-KÜSTE

IN NEU-GUINEA

VON

N. VON MIKLUCHO-MACLAY.

Overgedrukt uit het „Natuurkundig Tijdschrift".

BATAVIA.
ERNST & Co.
1875.

ETHNOLOGISCHE BEMERKUNGEN

UEBER DIE

PAPUAS DER MACLAY-KÜSTE

IN NEU-GUINEA, [1])

VON

N. von Miklucho-Maclay.

I.

. . . . „Ich hatte das seltene Glück eine Bevölkerung „zu beobachten, die noch vollständig abgeschieden „vom Verkehr mit andern Völkern dahin lebte und „dazu in jenem Stadium der Civilisation, wo alle „Werkzeuge und Waffen aus Stein, Knochen und „Holz gefertigt werden. . . ." (N. VON MACLAY, Natuurkundig Tijdschrift 1873 S. 2.)

Nahrung der Papuas.

Die Nahrung der Papuas dieser Küste ist hauptsächlich vegetabilischer Natur, es sind Früchte und Gemüse, die das ganze Jahr auf ihren Plantagen vorkommen oder wie die Cocusnüsse um ihre Hütten gepflanzt werden. Ich werde im Folgenden diese Nahrungsstoffe herzählen dem Grad der Wichtigkeit folgend die sie in dem Haushalt der Papuas haben:

1) Diese Bemerkungen, wie auch die anthropologischen (siehe Natuurkund. Tijdschrift 1873) sind im Laufe von 1872 in Neu-Guinea geschrieben. Aehnlich wie die anderen, waren Sie zum Eingraben an der, mit dem Capitain der Kaiserlich Russischen Corvette *„Vitias"*, verabredeten Stelle an der Maclay-Küste bestimmt. Während meines Aufenthaltes im vorigen Jahre in Buitenzorg, habe ich Zeit und Gelegenheit gefunden einen Theil der Notizen

1. Munki (Cocos). spielen bei den Papuas eine grosse Rolle, da sie das ganze Jahr vorkommen. Die Zahl der Bäume aber ist in manchen Dörfern um den Astrolabe-Golf sehr gering, so dass die Einwohner derselben Cocusnüsse aus anderen Dörfern zu bekommen suchen. Nur in wenigen Bergdörfern findet man Cocosbäume, dagegen auf der Küste von benachbarten Inseln erscheinen die Bäume zahlreich, aber kommen nur um den Hütten vor und von den Eingeborenen angepflanzt. Ein beliebtes Papuagericht, besteht aus mit einer Muschel geschabter Cocosnuss, die mit Cocosnusswasser begossen eine Art Brei darstellt, dieses Gericht, *Munki-La* genannt, darf an keinem Papuafeste fehlen. Geschabte alte Cocosnuss, von welcher das Wasser zum trinken schon unbrauchbar ist, wird bei der Bereitung aller Papuagerichte statt Fett oder Oel gebraucht.

Die Papuas kannten die Zubereitung des Cocosnussöles nicht, ich habe dieselbe mehreren Leuten in verschiedenen Dörfern öfters gelehrt, weiss aber nicht ob die Eingeborenen nach meiner Abreise dieselbe gepflegt haben.

2. Ajan (Diascorea). Wird viel in den Plantagen gezogen und kommt vom Monat August bis Januar vor, wird mit

---

niederschreiben zu lassen. Da meine Notizen zum grössten Theil in russischer Sprache geschrieben waren, und da weder in Batavia noch in Buitenzorg eine Person aufzutreiben war, die russisch schreiben konnte. entschloss ich mich, meine Notizen selber übersetzend, deutsch zu diktiren. — Nur ein Theil (der Anthropologische) meiner Bemerkungen gelangte im vorigen Jahre zum Druck, meine zweite Reise nach Neu-Guinea verhinderte die weiteren Mittheilungen. Jetzt vor meiner Excursion nach der Halbinsel Malaka fand ich noch Zeit einen Theil meiner Bemerkungen von den Jahren 1871 und 1872 durchzusehen. Obwohl ich sehr viel hinzuzufügen habe, thue ich es nicht, in der Hoffnung es einst in Europa mit mehr Musse unternehmen zu können; auch die Zeichnungen, die man hier nicht ausführen kann und die ich als einen wichtigen, ja nothwendigen Theil der Forschungsarbeit betrachte, können erst in Europa gemacht werden.

Indem ich dieses der Oeffentlichkeit übergebe, bitte ich den Leser nicht zu vergessen dass es blos „Bemerkungen" sind und dass dieselben in Neu-Guinea nieder geschrieben waren.

Wasser gekocht und ist in diesen Monaten die hauptsächlichste Nahrung. In den Bergen, wo das Wasser weit hinauf gebracht werden muss, wird der Ajan in Asche gebacken. Die Papuas ziehen viele Varietäten davon, die an Grösse und Geschmack verschieden sind.

3. **Bau** (Collocosia). Ist die hauptsächliche Nahrung von März bis August. Ebenso wie der Ajan wird der Bau gekocht und gebacken gegessen. Der gekochte Bau mit einer kleinen Holzkeule gestampft wird zu einer Art von Teig mit geschabter, gerösteter, Cocosnuss gemengt, zu Kuchen geformt und bei festlichen Angelegenheiten als Leckerbissen betrachtet. Die Blätter der Pflanzen werden ebenfalls gegessen.

4. **Degargol** (Convolvulus). Wird ebenfalls gekocht oder gebacken. Die Papuas kennen 2 Varietäten derselben, die eine, deren Frucht röthlich ist, die andere weiss. Der Degargol kommt hauptsächlich in September und October vor, steht als Nahrungsmittel den beiden ersteren an Wichtigkeit nach.

5. **Aus** In Januar und Februar auch auf Plantagen gezogen, wird gekocht oder in der Blatthülle auf Kohlen geröstert.

6. **Moga** (Banane). Obwohl ich bei den Papuas hier 8 oder 9 Bananen Varietäten getroffen habe, so ist doch des geringen Anbaues wegen, diese Frucht eine Seltenheit. Die Papuas essen die Banane gekocht, auch der untere Theil des Stammes und die Wurzeln der jungen Bananen werden gekocht und gegessen.

7. **Buam** (Sago). Wegen der Seltenheit der Sagopalme ist es hier mehr ein Leckerbissen als ein Nahrungsstoff. Die geringe Quantität, die einem jedem Dorfe zukommt, wird ausschliesslich bei festlichen Angelegenheiten verzehrt.

8. **Den** (Zuckerrohr). Von October bis Februar, wird von Männern, Frauen und Kindern auf's eifrigste gekaut. Das Zuckerrohr gedeiht ausgezeichnet in Neu-Guinea, wird nicht selten über 14 Fuss hoch (der essbare Theil).

9. **Boli** (Brodfrucht). Ist kein besonderes von den Papuas gesuchtes Nahrungsmittel, wird aber gesammelt und gekocht oder gebacken, verzehrt.

10. **Mogar.** Eine kleine Bohne, die auf den Plantagen gezüchtet wird.

11. **Orlan.** Ist die Frucht eines Baumes der nicht überall an der Küste hier vorkommt, so das ich denselben sogar nie zu Gesicht bekam. Diese Frucht wird in grossen Körben im Walde an Bäumen aufgehängt. Das Fleisch der Frucht sowie die Kerne der aufgeknackten Nüsse derselben, bilden in kurzer Zeit durch Fäulniss und Gährung eine Art saurer sehr übel riechender Sauce, die von den Papuas als eine Hauptdelikatesse geschätzt wird.

12. **Kengar** (Canarium Commune). Im Mai, Juni und Juli gesammelt; durch aussetzen an die Sonne löst sich leicht die Nuss aus der fleischlichen Hülle und wird in dieser Form aufbewahrt.

Andere Früchte die an der Maclay-Küste wie z. b. *pandanus, mangifera,* u. a. auch vorkommen, erscheinen zu spärlich um sie unter den Nahrungsstoffen anzuführen. Nicht bloss Früchte, sogar Blätter und Blumen vieler Pflanzen werden vom Papua als Nahrung gebraucht. Zu jeder Jahreszeit sind die Töpfe, wo der Ajan oder der Bau gekocht wird mit verschiedenen Blättern, Knospen und Blumen gefüllt, die seltener von den Männern, welche sich die bessere Kost zukommen lassen, aber von den Frauen und Kindern gegessen werden.

Die Fleischnahrung ist bei den Papuas eine Seltenheit, die grösste darunter ist das Fleisch des:

1. **Schweines**

Die Schweine werden in den Dörfern gezüchtet, sind Abkömmlinge vom wilden Neu-Guinea-Schwein erscheinen in der Jugend gestreift, werden aber mit dem Alter schwarz, haben stehende Ohren, lange Schnauzen und hohe Beine. Die Papuas schlachten Schweine nur bei festlichen Gelegenheiten, wobei ein Schwein nicht bloss einem Dorfe, sondern zweien oder dreien genügen soll. Wilde Schweine werden von den Papuas im Monat Juli beim Brand des hohen Grases erlegt.

2. Hund.

Die Hunde werden von den Papuas hauptsächlich ihres Fleisches wegen gehalten und in weniger feierlichen Gelegenheiten geschlachtet, das Fleisch ist ziemlich wohlschmeckend aber zu trocken.

3. Mab (Cuscus). Das Fleisch wird als Leckerbissen betrachtet, ich fand es wegen seines starken Geruches unangenehm.

Ebenfalls werden die verschiedenen Arten von Beutelratten sehr gerne gegessen.

4. Vögel. Hühner, obwohl in jedem Dorfe vorhanden, werden selten gegessen; da dieselben in einem halb wilden Zustand im Walde um den Dörfern leben, so bekommen die Papuas nur selten ihre Eier. Während meines 15 monatlichen Aufenthaltes habe ich nur 2 Eier in den Dörfern, die ich besuchte gesehen. Casuars werden sehr selten erbeutet.

5 Reptilien. Die grossen Eidechsen (Monitors) liefern gekocht sehr schmackhaftes, weisses, zartes Fleisch.

6. Insekten.

Alle Insekten ohne Ausnahme, besonders aber grosse Käfer, werden vom Papua roh oder gekocht verspeist.

7. Fische.

Die grösseren werden durch Netze, kleinere Nachts mit dem Wurfspeer oder in den Tümpeln bei niedriger Ebbe erbeutet.

8. Weichthiere.

Werden an den Korallenriffen bei jeder niedrigen Ebbe von allen Frauen, und Kindern des Dorfes gesammelt.

Da die Papua's hier kein **Salz** kennen, so kochen sie ihre Nahrung mit etwas Seewasser, sie giessen gewöhnlich ein drittel Seewasser zum süssen Wasser, mit welchem sie kochen. Die Bergbewohner, wenn sie an die Küste kommen, versäumen nie mit Seewasser gefüllte Bambusen mit in die Berge zu nehmen, trotz der Mühe dieselben Tage lang auf steilen Wegen zu tragen. Die Papua's haben noch ein Surrogat von Salz, die bei den hohen Fluthen angeschwemmten trocknen Stämme und Wurzeln, die Monate lang vom Meer getragen worden

waren und vom Salzwasser durchdrungen, werden von den Papuas heraus gezogen, an der Sonne ein paar Tage getrocknet und angebrannt. Die Stämme brennen mit einer kleinen Flamme und lassen eine bedeutende Masse weisser Asche zurück. Diese noch warme Asche wird von den Papuas gierig gegessen, sie ist auch in der That ziemlich salzig; leider kann sie, da sie wegen ihres Salzgehaltes sehr hygroscopisch ist, nicht lange aufbewahrt werden, in ein Paar Stunden wird sie zu einem schwarzen Brei. Solche angespülte Stämme werden gespalten und öfters von den Küstenbewohnern in die Bergdörfer als Geschenke gebracht, wo damit sehr sparsam umgegangen wird.

Die Papuas besitzen auch ein sehr berauschendes Getränk. Es ist ein Strauch, den die Eingeborenen **Keu** (Piper methysticum? *) nennen, die Blätter, Stämme besonders die Wurzel derselben werden gekaut, und wenn die Masse genügend fein ist in einer Cocosnussschale mit möglichst viel Speichel ausgespien. Es wird auf die gekaute Masse etwas Wasser zu gegossen, und nachdem man den schmutzig grünen Brei durch etwas Gras filtrirt hat, wird die filtrirte Flüssigkeit, die sehr bitter und aromatisch ist, getrunken; dieses Getränk schmeckt nicht besonders gut, was auch die Gesichter der Papuas beim Trinken durch allerlei Grimassen bezeugen, ist aber sehr berauschend: ein kleines Weinglas genügt um in einer halben Stunde den Mann sehr unsicher auf den Beinen zu machen. Dieses Getränk ist nur den älteren Leuten erlaubt, den Frauen und Knaben streng durch die Sitte verboten. Bei den Festen werden alle Knaben und jungen Leute zum Kauen des Keu (nicht zum Trinken) benutzt; da die Wurzel hart ist, so lockert man sie vorher durch klopfen mit einem Steine.

Es scheint, wie es die Bereitung zeigt, der papuanische *Keu* mit der polijnesischen *Kawa* identisch zu sein, nur dass die Polijnesier dabei mehr Wasser zu giessen.

---

*) Ueber diesen Gebrauch habe Ich schon in vorigen Jahre in der Zeitchrift der Kaiserlich Russischen Geographischen Gesellschaft eine Mittheilung gemacht.

So viel mir bekannt ist, kannte man bis jetzt noch von keinem Papua-Stamme, der in Neu-Guinea lebt, die Bereitung eines ähnlichen Getränkes. *)

Ueber die Zubereitung der Nahrung.

Diese ist durchaus complicirter als bei den Eingeborenen Polynesien's wie durch die Anzahl der Speisen, so wie auch durch die Benutzung von irdenen Töpfen beim Kochen bewiesen wird. Die meisten der Speisen werden, wie schon erwähnt von den hiesigen Papuas mit etwas Seewasser gekocht, sie verstehen aber auch Stücke Fleisch und Fische zu rösten, oder in Blätter eingewickelt in der Asche zu backen.

Da wegen des Klima's die ein Mal zubereiteten Speisen sich nicht lange aufbewahren lassen, so helfen die Papuas sich dadurch dass sie das heute Gekochte morgen leicht rösten oder backen (so machen sie es mit dem gekochten Bau und Ajan, auch mit den verschiedenen Fleischarten), oder umgekehrt sie kochen Morgen, was sie Heute geröstet haben (so machen sie es mit den Fischen z. B., die sie sogleich nach dem Fangen rösten und in den folgenden Tagen mit verschiedenen Gemüsen kochen). Durch dieses Kochen und Rösten werden Millionen Pilzsporen und Pilzfäden die in einigen Stunden alles Gekochte und Gebackene durchziehen, unschädlich gemacht und in ihrer Entwickelung gehemmt.

Ein Theil der Zubereitung der Nahrung wird von den Frauen ausgeübt, sie waschen und reinigen die Früchte, bringen Holz machen Feuer, holen in Bambusen See- und süsses Wasser. Die Männer zerschneiden mit ihren knöchernen Dolchen oder Bambu-Messern die Früchte, giessen Wasser in die Töpfe und stellen dieselben aufs Feuer, wobei sie die Mündung der Töpfe

*) Auch hat keiner von den vielen Botanikern die, die Küsten Neu-Guinea's besucht haben, wie es mir Herr Dr. Scheffer, Director des Botanischen Gartens in Buitenzorg, mittheilte die betreffende Piperacee mitgebracht.

mit frischen Blättern und einer Cocosnussschale bedecken. Wenn die Nahrung gahr ist, ist es wieder der Mann, der dieselbe aus dem Topfe auf Holzschüsseln unter den Anwesenden vertheilt. Bei festlichen Angelegenheiten wird die *sämmtliche* Zubereitung der Nahrung von den Männern ausgeübt, ebenso auch bei der Ankunft eines geehrten Gastes. Gewöhnlich bereitet der Mann die Nahrung für sich allein, die Frau für sich und für die Kinder apart. Männer und Frauen essen *nie* am selben Feuer oder aus derselben Schüssel. Dem Besucher wird gewöhnlich apart gekocht und der Rest mit auf den Rückweg gegeben.

Küchen-Geräthe und Esswerkzeuge.

Diese bestehn aus irdenen Töpfen verschiedener Grösse und Holzschüsseln:

1. **Wab.** (Töpfe). Die grössten messen im Durchmesser 35—40 Cm., die kleinsten 15—20 Cm.; diese Töpfe sind gewöhnlich von derselben Form, fast rund nach unten etwas spitz zulaufend, werden in wenigen Dörfern an der Küste und auf den benachbarten Inseln verfertigt. Sie sind gewöhnlich sehr sorgfältig gemacht aber zeigen nur wenige Verzierungen, entweder gerade Linien oder Reihen von Punkten oder kleine Bögen (Eindrücke von Nägeln). Die Bergbewohner verstehen diese Töpfe nicht zu machen und müssen sie von den Küstenbewohnern zum Geschenk erhalten oder austauschen.

2. **Tabir** (Holzschüssel). Diese zuweilen über ½ M. im Durchmesser grossen, runden, ovalen Teller und Schüssel sind äusserst geschickt gearbeitet, wenn man nämlich bedenkt, dass sie mit Stein- und Knochenwerkzeugen angefertigt mit Muschelbruchstücken glatt polirt und mit einer schwarzen Farbe eingerieben werden. Die Tabir's bilden mit den Waffen den Hauptreichthum der Papua's und werden als Haupttauschartikel angesehn.

3. **Gamba** (Cocosnussschale). Werden statt Teller von den einzelnen Mitgliedern der Familie zum Essen gebraucht, da nur der Hausherr und die Gäste in den grossen Holzschüsseln ihre Nahrung erhalten.

4. **Hassen** (Gabel). Beim Essen gebrauchen die Papua's eine Art Gabel, die aus einem zugespitzten 20 Cm. langen Stöckchen besteht. Zuweilen sind 3 Stöcke mit einander verbunden und werden gewöhnlich im Haare getragen, wie sie zugleich zum Kopfkratzen benützt werden.

5. **Kai.**

Ist eine Art Löffel, die man entweder aus einer grossen Muschel oder aus einer Cocosnussschale anfertigt.

6. **Schiliupa.** Ist ein flach abgeschliffener Känguru- oder Schweinsknochen, der zugleich als Messer und als flacher Löffel benutzt werden kann.

7. **Jarur.**

Ist ein sehr wichtiges Instrument, besteht aus einer einfachen glatten Muschel, der man mit einem Steine Zähne eingeschnitten hat; damit wird die Cocosnuss geschabt, da sie dieselbe gewöhnlich nur in dieser Form essen.

Werkzeuge und Waffen.

WERKZEUGE.

1. **Die Axt.** Das Hauptwerkzeug, womit sie ihre Pirogen aushöhlen und ihre Waffen anfertigen ist unstreitig ein höchst einfaches Werkzeug, nämlich eine steinerne Axt. Wenn man ihre Bauten, Pirogen, Geräthschaften und Waffen sieht und die Steinaxt nebst einigen Kieselstein- und Muschelbruchstücken betrachtet, so kann man *nur die grosse Geduld und Geschicklichkeit dieser Wilden anstaunen.* Es ist ein harter, grauer, grüner oder weisser Stein, der durch langes Schleifen platt und scharf gemacht ist. Ich habe auch Beile im Archipel „der zufriedenen Menschen" gesehen die statt von Stein

aus einer dicken Tridacna-Schale angefertigt waren. Es wird ein junger Baumstamm von welchem ziemlich gerade Aeste abgehen ausgewählt, und so umgehauen, dass ein Stück des Stammes mit dem abgehenden Ast die Gestalt einer 7 darstellt, wobei der Stamm den oberen Theil bildet: derselbe wird von oben platt gemacht, etwas leicht ausgehöhlt, darauf der zugeschliffene Stein horizontal gelegt, dann ein oberes Stück Holz zugeschnitten, welches von oben den Stein bedeckt. Mit festen Schnüren von Lianen oder aus verschiedenen Baumrinden gefertigt wird das zugeschnittene Stück an den oberen Theil fixirt, so dass der Stein eingekeilt erscheint. Eine solche Axt kann nur in den Händen eines geübten Mannes brauchbar und nützlich sein, wird sie von einem der ungewohnt ist mit derselben um zu gehen, gebraucht so wird sie sehr leicht zerbrochen oder Nichts kommt zu Stande. Das weiss ich aus eigener Erfahrung und es war nicht Geduld die bei diesem Versuch fehlte. Die Eingeborenen aber mit ihren leichten, kaum 5 Cm. breite Schneiden, haltenden Aexten können ½ M. im Durchmesser messende Baumstämme fällen und auch ganz feine Figuren auf ihren Speeren aushauen. Die Papuas benutzen gewöhnlich kleine Aexte, deren Schneide nicht breiter wie 5 Cm. misst, aber ein jedes Dorf besitzt eine oder mehrere grosse Aexte, deren Schneide 7—9 Cm. breit ist, die mit 2 Armen gehandhabt während die ersteren mit dem rechten geführt werden. Die Steine zu den Beilen (eine Art von Agat) werden von den Bergbewohnern erhalten und finden sich nicht im Überfluss, so dass ein jeder Erwachsene nur *eine* gute Axt besitzt, die grossen Aexte aber werden von den Besitzern als etwas höchst Werthvolles und Seltenes aufbewahrt.

2. Kiesel- und Muschelstücke.

Diese scheinbar rohen, kleinen Werkzeuge erweisen sich in geschickter Hand zu der manchfaltigsten Arbeit ausreichend. Was mit der steinernen Axt nur roh zugehauen werden konnte, wird mit dem scharfen Rand des Kiesels polirt oder zugespitzt, wie z. B. die Spitzen der Wurfspiesse und Pfeile. Die verschiede-

nen Muscheln und Muschelstücke werden noch sogar dem Kiesel vorgezogen, da sie nicht so spröde, wie Kiesel, sind. Mit den Spitzen der Muschelbruchstücke können auf Bambu manchfaltige Zeichnungen geritzt werden. Die grossen Kämme der Papuas mit dem geschnitzten Rand, so wie die Bambu-Büchsen in welchen sie den Kalk zum Betelkauen aufbewahren, und ihre Pfeile können Muster dieser Kunst liefern.

3. Dongan.

Ist ein zugespitzter oder flach geschliffner Knochen, der entweder eine Dolch- oder eine Meissel form besitzt. Zur ersteren Form werden die Knochen der Casuars und nur selten die des Menschen benutzt, zur zweiten die Knochen vom Schweine und Hunde. Mit diesen Dongans schneidet man Früchte im rohen und gekochten Zustande. Die Dongans werden gewöhnlich am Arme, durch den Armring gehalten, getragen. Als Waffe kann ein so kurzer, wenn auch spitzer Knochen kaum gelten.

4. Bambu-Messer.

Wird dadurch hervorgebracht, dass man die innern Holzfasern des Bambu an einem Rande entfernt und nur die scharfe kieselige Rinde erhält. Mit dem Bambu-Messer schneidet man Fleisch verschiedene Früchte und Gemüse, während mit dem Dongan niemals geschnitten sondern bloss gespalten und eingestochen werden kann.

WAFFEN.

1. Chadga.

Wurfspeer von ungefähr 2 M. Länge aus hartem schwerem Holze, ist die gebräuchlichste und zugleich auch die gefährlichste Waffe des Papuas. Sie begleitet denselben überall.

2. Serwaru. Ein eben so langer, aber etwas leichterer Wurfspeer, aus demselben Holze (eine Palmenart) gemacht aber mit einer flachen 25 Cm. langen Bambu-Spitze, ist gewöhnlich da wo die Spitze mit dem Schafte sich verbindet mit Cuscus-Fell und Federn geschmückt. Die Bambu-Spitze bricht gewöhnlich beim Gebrauch und bleibt in der Wunde.

3. **Aral.**

Bogen, aus ebenfalls schwerem Holze gefertigt, gegen 2 M. lang, die Bogenkorde ist von Bambu gemacht.

4. **Aral-Ge.**

Pfeil, mit Spitzen aus hartem Holze circa 1 M. lang, die Spitzen sind gewöhnlich rund bilden ein Drittel oder ein Viertel der Länge des Pfeiles und werden in einen Schaft von leichtem Rohre eingesetzt. Es giebt auch welche, die sehr zierlich geschnitzt und mit Widerhaken versehen sind.

5. **Palom.**

Ein Pfeil von gewöhnlicher Grösse aber ähnlich wie der Serwaru mit einer breiten Bambu-Spitze versehn. Wird für gefährlicher als der erstere gehalten.

6. **Saran.**

Ein Pfeil für Fische mit 4 oder 5 und mehr Spitzen.

7 **Jur.**

Wurfspeer mit vielen aus hartem Holze gemachten Spitzen, der beim Fischfange während der Nacht und bei Fackelschein gebraucht wird; der Schaft ist aus Bambu gemacht, um den Wurfspeer nicht sinken zu lassen.

Die Bewohner der nahe liegenden Inseln (*Bili-Bili Jam-Bomba*, *Griger*, *Tiara* u. a.) besitzen noch runde 80 Cm. im Durchmesser haltende grosse **Schilde** aus hartem Holze gefertigt und mit Schnitzereien verziert. Meine Nachbarn an der Küste, haben dergleichen nicht. Auch habe ich in einigen Dörfern 1½ M. lange flache Stöcke gesehn, die man mit beiden Händen hantirt, ähnlich wie man die alten, grossen Schwerter gebrauchte.

Wurfsteine werden auch während des Krieges gebraucht.

Die Hauptwaffe während des Krieges ist der Wurfspeer, eine gefährliche Waffe bis auf die Entfernung von 35—40 Schritt. Die Pfeile sind über 50 Schritt kaum gefährlich zu nennen, da sie zu leicht sind. Während des Krieges und der Jagdzüge auf wilde Schweine werden die Spitzen der Wurfspeere und Pfeile mit rother Erde eingerieben. Die hiesigen Papuas vergiften ihre Pfeile nicht.

Kleidung und Zierrathen.

Das einzige Kleidungsstück der Männer ist der **Mal**, ein 3 M. langes, 15—20 Cm. breites, gewöhnlich roth gefärbtes Tuch, welches aus Baumrinde verfertigt wird. Die Bereitung dieser Mal, ist eine ähnliche, wie die der Tapas, der Polijnesier. Nachdem die obere Schicht der Rinde abgelöst ist, wird dieselbe auf einem glatten Stein mit einem Stück Holz so lange geschlagen, bis die Rinde weich und geschmeidig wird, dann wird dieser Mal mit rother Erde gefärbt und getragen. Die rothe Farbe währt nicht lange und die Mals sehen mit der Zeit grau aus. Der Mal wird, indem man das eine Ende am Bauch beim Nabel fest hält, zwischen den Beinen durch geschoben, dann mehrfach um die Taille geschlungen und mit dem andern Ende hinten befestigt. Indem man den zwischen die Beine geschobenen Theil stark anzieht; hängt das vordere Ende vorne herunter. Die Frauen tragen einen Schamschurz, der ebenfalls Mal genannt wird, der Frauen-Mal besteht aus $1/2$ M. langen Fransen die an einem Gürtel befestigt sind und die in dichten Bündeln bis zum Knie herunterhangend den Körper gut schützen ohne die Bewegung zu hemmen. Die Frauen-Mals sind gewöhnlich schwarz und roth horizontal gestreift, die Mädchen tragen kürzere und weniger dichte Mals wie die Frauen; in einigen Dörfern (Insel *Bili-Bili* im Archipel „*Zufriedener Leute*”) sogar besteht der Mädchen-Mal bis zur Heirath aus einem Gurt an welchem vorn und hinten je eine Troddel vom gefärbten Bast befestigt ist, die vordere hängt über den Mons Veneris, die andere hinten, über den mittlern Theil des Gesässes herunter. Wenn die Mädchen sich hinsetzen, so ziehn sie sorgfältig den hinteren längeren Troddel zwischen die Beine. An den beiden Seiten der Hinterbacken hängen bei diesen jungen Mädchen Verzierungen von Muscheln und gefärbten Fruchtkernen,

Ausser dem Mal haben die Papuas noch verschieden lange und breite Stücke Tuch die ähnlich zubereitet werden wie die Mals

sie werden Nachts und Morgens der Kälte wegen, über die Schultern geschlungen, getragen.

Unzertrennlich vom Papua ist sein **Jambi** und sein **Gun** Der erstere ist ein kleiner Sack, der um den Hals, der zweite ein grösserer, der über die linke Schulter getragen wird. Im ersteren wird Taback, kleinere Gegenstände, im zweiten seine Kalkbüchse zum Betelkauen, seine *Jarur*, *Schilupa* sein *Kai* Muscheln, kleine Bambu-Büchsen für die rothe und schwarze Farbe und noch vieles andere Nothwendige getragen. Diese Säcke werden sehr zierlich aus feinen verschieden gefärbten Schnüren, geflochten und, besonders der Jambi, mit kleinen Muscheln verziert.

Am Oberarm über den Biceps tragen die Männer Armringe, **Sagiu** genannt, die aus Baumrinde oder Gras sehr künstlich geflochten sind und mit Muscheln verziert: zwischen denselben und dem Arm wird gewöhnlich der Dougan getragen. Wenn die jungen Papuas sich schmücken wollen, so stecken sie hinter die Sagiu's Aeste buntblättriger Pflanzen. Ueber den Waden tragen sie ähnliche Ringe — **Samba-Sagiu**. Als ein besonderer Schmuck werden die Hauer wilder Schweine auf der Brust, durch einen Halsband gehalten, getragen. Diesen sehr geschätzten Schmuck nennen die Papuas: **Bul'ra**.

Da dieselben selten sind, so werden statt dessen. Muscheln und Hundezähne um den Hals getragen.

Männer tragen an den Ohren breite Schildpatt oder hölzerne Ohrringe. Wenn sie keine solche haben, stecken sie Bambustäbe, längliche Steine oder Blumen in's Ohr. Bei Frauen finden sich zwei Arten Ohrringe. Am Ohrläppchen hängt ein oder mehrere Ringe. Durch das Loch im oberen Ohrrand wird eine Schnur gezogen, die ebenfalls durch das Loch am anderen Ohre läuft, an beiden Enden der Schnur sind mehrere Paare weisser Hundezähne befestigt, die an beiden Seiten des Halses hängen, während die Schnur auf dem Kopfe ruht.

Die Frauen besitzen auch 2 Säcke **Nangoli-Gun** geheissen, die aber viel grösser als die der Männer sind und auch

anders getragen werden, indem nämlich der Sack nicht über die Schulter aber auf den Rücken getragen wird, dabei ist die Schnur um die Stirn geschlungen. In dem einen Sack werden täglich die Früchte von den Plantagen ins Dorf gebracht. Den anderen etwas kleineren, benutzt man um neu geborene Kinder zu tragen. Falls keine Kinder da sind, schleppen die Frauen statt dessen junge Schweine und Hunde, die von den Frauen sehr zärtlich auferzogen werden, umher.

Ueber die Dörfer und Wohnungen.

Wenn man auf einem Schiffe in den Astrolabe-Golf einfährt so sieht man keine Spur von menschlichen Wohnungen; nur hier und da bemerkt man vielleicht Rauchsäulen, die menschliche Nähe andeuten, aber das auch nicht immer; der ganze Strand ist mit dichter Waldung bedeckt.

Untersucht man genauer die Küste mit einem Fernrohr, so fallen balde Gruppen von Cocosnusspalmen, die an einzelnen Stellen, beisammen stehn auf. Landet man in der Nähe einer solchen Palmengruppe und sucht ein wenig, so entdeckt man ans Ufer gezogene oder im Gebusch verborgene Pirogen mit einem Aussengestell. Den Strand verfolgend trifft man auch auf einen Pfad, der in den Wald hinein führt; folgt man ihm und geht dem Palmenhaine zu so entdeckt man auch bald zwischen den Bäumen hohe Dächer. Der Pfad endet in einem offenen Platze, um welchen Hütten, von Cocosnusspalmen und Bananen beschattet, stehn. Von der Seite gesehn, scheinen diese Hütten fast ausschliesslich aus dem Dache zu bestehn, die seitlichen Wände erheben sich kaum um $^1/_2$ M. von der Erde; vorn, ist der Eingang, der öfters von einem halbrunden Dache überragt wird. Zuweilen befindet sich unter den kleineren Hütten eine viel grössere höhere, die an den beiden Seiten (der vorderen und hinteren) offen ist. Die eine Seite derselben ist mit einem breiten Tische versehen. In der Nähe der

Hütten, fast an einer jeden, fällt dem Besucher ein auf vier Beinen stehendes Gerüst, eine Art von Tisch oder hoher Bank auf. Diese Gerüste **Barla** genannt, sind 1—1½ M. hoch, finden sich in allen Dörfern, sowohl an der Küste als in den Bergen dieser Gegend. Es ist nämlich der Ess- und Ruheplatz der Männer. Wenn das Essen fertig ist werden die Holzschüsseln auf die Barla gestellt, die Gäste und der Hauswirth nehmen Platz auf derselben und können ihre Nahrung, unbelästigt von den zahlreichen Schweinen und Hunden, die im Dorfe wimmeln, verzehren. Sind sie mit dem Essen fertig und die Schüsseln weggestellt, so strecken sich die Papuas auf der Barla aus, die jetzt die Rolle eines Divans oder einer Bettstelle spielt. Die Barla wird *nur* von den Männern *nie* von den Frauen benutzt, die letzteren kauern auf dem Boden. Der freie Platz, rundum welchem die Hütten stehn hat nicht immer eine runde Form, er ist oval hufeisenförmig, hat zuweilen eine S form, je nach dem Terrain.

Ein Dorf besteht aus mehreren solchen Hüttengruppen, die um einen offenen Platz stehn, und durch enge Wege verbunden sind. Rund um die Dörfer erhebt sich der hohe Urwald.

Eine jede solche Gruppe hat einen besonderen Namen.

Die Hütten stehn *nicht* auf Pfählen, und die meisten sind klein und dunkel, aber gut und stark gebaut, besonders die Dächer die nicht gerade Flächen darstellen, sondern nach aussen gewölbt sind; der Zweck davon ist, dem Regen bessern Abfluss zu gestatten Die Wandungen der Hütte sind entweder aus gespaltenem Bambus oder Sagoblattstielen oder auch aus roh gespaltenem Holze verfertigt. Die Thüre erhebt sich gewöhnlich ½ M. über die Erde, um das Eindringen der Schweine ins Innere zu verhüten.

Im Allgemeinen kann man 3 Arten von Hütten unterscheiden die Hütte der Einzelnen, die Familienhütte und die sogenannte Buambramra. Die erste die kleinste 6—8 Schritt lang, hat eine offene Thür, die nur selten mit einem halbrunden Dache geschützt ist. Die zweite ist 10—15 Schritt lang, hat vorn gewöhnlich noch einen halbrunden Vorbau mit einem besondern

Dache, die Eingangsthür ist noch viel kleiner. Endlich die *Buambramra* ist eine grosse Hütte, die meistens nur von den Männern benutzt wird. Sie dient auch als Schafstelle für junge Leute und für die Gäste, die von andern Dörfern kommen. In ihr bemerkt man dicke, lange ausgehöhlte Baumstämme, die im Leben der Papuas eine grosse Rolle spielen. Diese Stämme **Barum** genannt, sind dickwändigen, plumpen Kähnen ähnlich und ruhen auf zwei Querbalken; an der Aussenseite, ungefähr in der Mitte, bemerkt man eine abgeriebene glättere Stelle; mit einem Arm dicken Stock wird dagegen geschlagen, was einen dumpfen lauten Schall hervorbringt. Dieser Schall kann in einer Entfernung von mehr als 5 oder 6 Seemeilen an der Küste gehört werden, Alle wichtigen Begebenheiten des Papualebens werden an die benachbarten Dörfer mit dem Barum gemeldet. Rückt ein Feind in's Land, ist ein Mann gestorben oder auch wird ein Festmahl gehalten, alles das wird durch die Reihenfolge der starken und leiseren Barum-Schläge, durch die Länge der Pausen dazwischen, der Umgegend mitgetheilt. In einem jeden Dorfe findet man gewöhnlich besonders geschickte Künstler im Barumschlagen.

Es ist eigenthümlich, dass hier fast alle Küstenbewohner kein einziges Mittel besitzen, um Feuer zu machen, weshalb sie immer und überall brennende oder glühende Holzstücke mit sich tragen. Gehn sie früh Morgens auf die Plantage so tragen sie ein halb verbranntes Holzstück von ihrem Heerde, mit sich um ein Feuer in der Ecke der Plantagen an zu machen. Gehen sie auf eine längere Tour in die Berge, so nehmen sie wiederum Feuer mit, um rauchen zu können, da ihre Cigarren in grünen Blättern eingewickelt fortwährend aus gehn. Bei den Fahrten auf dem Meere haben sie gewöhnlich glühende Kohlen in einem halb zerschlagenen Topfe, der zum Theil unten mit Erde angefüllt ist. Die Leute, welche im Dorfe zurück bleiben, vergessen niemals das Feuer zu unterhalten. Sogar in der Nacht wird ein kleines Feuer in den Hütten unter den Schlafstellen angezündet, was bei dem völligen Mangel an Körper-

bedeckung sie gegen die kühle Nachtluft schützt; die Wärme dringt mit dem Rauch durch die Spalten des Bambusgestelles und erwärmt, ja röstet fast die eine Hälfte des Körpers, während die andere friert; mehrfach in der Nacht müssen sie auf stehn, um nach dem Feuer zu sehn.

Die Berghewohner, wie z. B. *Englam-Mana* und *Tiengum-Mana* und nur einige andere, unterhalten nicht dieses ewige Feuer, sondern verstehn Feuer zu erhalten, indem sie ein Stück sehr trockenen Holzes das sie Ilol nennen oben mit ihrer steinernen Axt spalten, aber so, dass die beiden Hälften nicht ganz getrennt werden. In die Spalte wird eine starke Schnur (die nichts anders als eine gespaltene Liane ist) eingeführt, und das Holzstück mit dem Knie oder dem Fusse am Boden festhaltend, setzt der Papua die Schnur in eine immer schneller werdende reibende Bewegung, bis die trockenen Cocosnüssschalenfasern, die unter gelegt sind, anbrennen. Diese Art des Feuer machens ist eine sehr unbehülfliche, es dauerte $^1/_2$ Stunde bis der Papua durch diese Procedur mir Feuer machen konnte. Auch in diesen Bergen vermieden sie es möglichst, ihre Feuer am Heerde ausgehn zu lassen. Die Eingeborenen der Küstendörfer erzählten mir mehrfach, dass sie öfters in andere Dörfer gehen müssen um sich Feuer zu holen falls zufällig in allen Hütten ihrer Dörfer das Feuer ausgegangen sei.

Das Innere einer Hütte.

Der Papua lebt fast den ganzen Tag ausserhalb der Hütte, der grosse offene Platz rund um welchen die Hütten stehn, besitzt Raum und Schatten genug, dass auf demselben sämmtliche Hüttenbewohner ihre häuslichen Arbeiten verrichten und ihr Essen an einzelnen Feuern, die vor einer jeden Hütte angebrannt werden, am Abend bereiten können. Die Hütten dienen hauptsächlich als Vorrathskammern und als Zufluchtsstätte während der Nacht und des schlechten Wetters. Je nach der Grösse der Hütte sind ein oder mehrere *Barla* (hohe, breite Bambu-

Bänke) in derselben längs den Wänden angebracht. Nicht selten findet sich unter dem Dache eine Kammer mit einer besonderen Thür, zu der man mittels einer Leiter gelangt; diese Kammer wird zur Aufbewahrung der Früchte benutzt. Bündel von Ajan, Bau hängen auf Bambu-Stäbe gereiht, auch findet man dort einzelne Töpfe und Tabirs, die bei festlichen Gelegenheiten heraus geholt werden. An dem Hahnebalken ist ein Strick angebunden, der unten einen *Memu* (einen Stock mit mehreren Haken) trägt. Vor dem Stocke ist ein Stück von der Umhüllung der Blätterbasen der Sago-Palme angebracht, so dass der Strick mitten durch dasselbe geht. Es ist eine Vorrichtung zum Abhalten der zahlreichen Mäuse, die Nachts alles Essbare in den Hütten auffressen. An den Haken des Memus werden in Blättern gewickelte Speisen, die Gun's, Jambi's und andere Sachen, die vor den Mäusen geschützt werden müssen aufgehängt. Gewöhnlich hängt noch am Hahnebalken befestigt eine Art flacher Korb mit einer ähnlichen Vorrichtung gegen Ratten versehen: in demselben werden die Reste des Abendessens in den Töpfen oder Tabir's bis zur nächsten Mahlzeit bewahrt.

Ausser ein Paar Lanzen, einiger Pfeile und anderer Waffen für Jagd und Fischfang findet sich gar Nichts in der Hütte der Papuas. Es wäre schwer eine Menschenwohnung mit weniger Gegenständen, die aber das ganze Eigenthum des Bewohners ausmachen, zu finden.

Die grösseren, offenen Hütten, (Buambramra's) von denen ich schon gesprochen habe, besitzen auch zuweilen eine obere Kammer, die ebenfalls als Vorrathskammer gebraucht wird. Längs den Wänden sind zahlreiche Unterkiefer von bei Festen getödteten Schweinen, und Schädel gegessener Fische aufgehängt. Es ist hier allgemeine Sitte von einem jeden Thiere, das gegessen wird, Etwas zum Andenken an diese Gelegenheit aufzubewahren.

Plantagen und Bodenbebauung.

Nur wenige Plantagen sind in der Nähe der Dörfer angelegt. viele aber finden sich im Walde verborgen, um dieselben gegen die Feinde durch ihre verborgene Lage zu schützen. Wenn eine Strecke Landes zu einer solchen Plantage bestimmt ist so wird Anfangs das Untergehölz abgehauen, so wie auch die grösseren Aeste der grossen Bäume so dass die Sonne, leichten Zutritt hat und das Abgehauene schnell verwelkt und bald trocken wird. Es wird Feuer angemacht und das umgehauene trockene Gebüsch und die Aeste verbrannt. Es bleiben nur die grossen Bäume übrig und diese werden auch an der Wurzel allmälig im Laufe von mehreren Tagen abgebrannt; zuweilen aber auch mittels der grossen Steinbeile umgehauen. Das betreffende Stück Land wird eingezäunt, man steckt je zwei mannshohe Rohrstäbe (*Sacharum Spontaneum*) sehr dicht bei einander. Den Raum zwischen den beiden Reihen füllt man mit roh gespaltenem Holze, welches die grossen Bäume liefern. Die beiden gegenüber stehenden Rohrstäbe bindet man in kurzen Zwischenräumen mit Lianen zusammen. Der Zaun ist ungefähr von Mannshöhe und wird enorm fest dadurch, dass die Sacharum Spontaneumstäbe bald Wurzel fassen und da sie dicht an einander stehn bietet der Zaun einen sichern Widerstand gegen die Angriffe der wilden Schweine die sonst der jungen Plantage sehr schaden können. Bevor alle Bäume umgehauen und der Zaun eingerichtet, wird schon die Erde aufgerissen, zerkleinert und in Hügeln aufgeworfen die einen Meter im Durchmesser halten und einen halben Meter hoch sind. Ein jeder Hügel wird mit nur einer Pflanzenart bepflanzt, so dass Bananen, Zuckerrohr, Bau und Ajan durch einander wachsen. In kaum einem Monate ist eine neue Plantage entstanden und bepflanzt. Besonders auf älteren Plantagen ist die Erde ausgezeichnet bearbeitet und feingemacht. Dabei bedienen sich die Papuas ebenfalls sehr einfacher Geräthschaften:

1 Udja, welcher ein 2 M. langer starker an einem Ende

zugespitzter Stock ist, der von den Männern benutzt wird da zur Arbeit mit diesem primitiven Geräthe viel Kraft erforderlich ist.

2. **Udja-Sab**, ist eine kleine schmale Schaufel von Frauen gehandhabt.

Die Arbeit wird folgender Maassen verrichtet; 2, 3 oder mehrere Männer stellen sich in eine Reihe, stossen die zugespitzten Udja's kräftig in die Erde und dann mit einem gleichzeitigen Ruck wird eine grössere Erdscholle aufgehoben. Wenn der Grund hart ist, so werden die Udja's zwei Mal an derselben Stelle eingestossen und die Erde gehoben. Ihnen folgen eine Reihe von Frauen, die knieend und ihre Udja-Sab mit beiden Händen fest haltend die von den Männern gehobene Erde zerkleinern; nach ihnen kommen Kinder verschiedenen Alters die mit den Händen die Erde zerreiben. In dieser Reihenfolge der Männer, Frauen und Kinder wird die ganze Plantage bearbeitet; später wirft man Hügel auf, die reihenweise gruppirt werden.

Die erste Urbarmachung der Plantage, das Aushauen des Gesträuches, das Brennen und Fällen der Bäume, die Umzäunung wird meistens von *sämmtlichen* Dorfbewohnern zusammen vorgenommen, die Bearbeitung des Bodens jedoch wird von sämmtlichen Familienmitgliedern hergerichtet. Das Bepflanzen der Hügel wird aber von den einzelnen Mitgliedern der Familie, zwischen welchen die Plantage vertheilt ist, besorgt: So haben die ganz jungen Söhne besondere Plantagen, die sie bearbeiten und versorgen müssen und deren Früchte ihnen zufallen.

Die Papuas erhalten von den Plantagen jährlich eine Reihenfolge von Früchten und Gemüsen, die einander abwechseln, und die ich schon aufgezählt habe. So haben sie in März, April, Mai, Juni, Juli den *Bau*, in August, September, Oktober und November den *Ajan* in December und Januar den *Degargol* und auch besonders in diesen Monaten wird Zuckerrohr gegessen. Einen jeden Tag werden die Frauen aus geschickt, um für den Abend und den folgenden Morgen von den Plantagen die nöthigen Früchte zu holen. Eine jede Plantage wird zwischen mehreren

Familien vertheilt, so dass ein Dorf gewöhnlich mehrere Plantagen besitzt. Die Küstenbewohner sind es, die die meisten Plantagen besitzen, während die der Inseln sich mit verschiedenen Gewerben (Töpfer-Arbeit, Kahnbau etc.) beschäftigen.

Verkehr und Tausch zwischen den Dörfern.

Bei den Papuas der Maclay-Küste existirt weder Handel noch geregelter Tausch. Besuchen die Eingebornen eines Küstendorfes z. B. mehrere zusammen, die anderen Küstendörfer oder die Inseln nördlich, oder die Bergbewohner, so nehmen sie alles was sie in ihrem Dorfe in Ueberfluss haben mit und bringen es als Geschenk in die Dörfer, die sie besuchen. Beim Fortgehen erhalten sie ihrer seits Gegengeschenke, die aus Produkten bestehen, die in jenem Dorfe die häufigsten sind. Nur äusserst selten habe ich bemerkt, wird ein Geschenk für ein bestimmtes Gegengeschenk angeboten oder umgekehrt.

So sind die Bergdörfer *Tiengum-Mana*, *Englam-Mana*, *Maragum-Mana* u. a. reich an Arekapalmen und an Taback. Diese Produkte bringen die Einwohner derselben in die Küstendörfer und erhalten statt dessen Töpferwaare, Fische, Salz (in Form von Holzstücken). Die Einwohner der Inseln produciren hauptsächlich Töpfe und Mal's, für die sie die Produkten von Plantagen der Küstenbewohner gern empfangen, auch sind diese Inselbewohner die Vermittler des Austausches der Produkte der an der Küste weit von einander entfernten Dörfer.

Diese Sitte der Gegengeschenke hat sich so eingebürgert, dass die Bewohner benachbarter, dicht an einander liegender. Dörfer bei ihren fast täglichen. Besuchen fast ein jedes Mal dem Gastfreunde Etwas bringen und beim Gehen ein Gegengeschenk erhalten.

Nicht alle Dörfer besitzen *Pirogen*, die Ursache davon ist, dass viele Dörfer an Küsten gelegen sind, wo die fortwährende starke Brandung schwer das Landen gestattet. Die Pirogen

sind aus einem Baumstamme ausgehöhlt, besitzen ein Aussengestell und eine kleine Plattform, die in der Mitte grade da, wo das Aussengestell befestigt ist, sich befindet. Zwei Ruderer, einer vorn, der andere hinten sitzend, genügen dieses Fahrzeug rasch vorwärts zu bringen; die kleinsten können aber nur 3 Mann fassen. Die Bewohner von *Bili-Bili* und des Archipels *„der zufriedenen Leute* bauen aber grosse Pirogen, die statt einer Plattform eine kleine Hütte besitzen; diese werden zu grösseren Segelfahrten benutzt, haben zuweilen sogar 2 Masten, die divergirend der eine nach vorn, der andere nach hinten gerichtet sind. Mit diesen Pirogen segeln die Eingeborenen bei dem schlechtesten Winde ausgezeichnet, halten sich aber auch ziemlich gut, bei starkem Winde, den die Papua's aber möglichst vermeiden. Das grosse Segel ist eine Pandanus-Matte; statt Stricke werden gespaltene Bambus und Lianen gebraucht. Der Anker ist ein Stück Baumstamm, von welchem rundum 4 oder 5 Aeste abgehaun und zugespitzt sind, er wird mit einer Anzahl Steine die mittels eines Korbgeflechtes am Stamme angebracht sind, beschwert; eine dicke Liane dient als Ankertau. Mit diesen Pirogen unternehmen die Bewohner von *Bili-Bili* (die in der ganzen Gegend die besten Seefahrer sind) Fahrten nach den verschiedenen Inseln des Archipelagus *„der zufriedenen Leute"* sogar bis nach *Kar-Kar* (Dampirs-Insel) und nach Südosten an die Küste am Cap-Rigny.

Die Bewohner von *Wag-Wag* (Insel Rish) besitzen nach den Angaben der Küstenbewohner keine Fahrzeuge, mit denen sie an die Küsten Neu-Guinea's kommen könnten, werden auch von Niemanden besucht und leben ganz für sich.

Die Bergbewohner scheuen sich vor grösseren Seetouren und auch die Küstenbewohner zeichnen sich nicht als kühne Seefahrer aus, nur bei gutem Wetter und bei günstigem Winde unternehmen sie ihre Fahrten und bleiben zu Hause, sobald der Wind starker wird und die See hoch geht.

Alltägliches Leben der Papuas.

Der Papua der Maclay-Küste heirathet früh, hat nur eine Frau und führt in moralischer Beziehung ein sehr strenges Leben; uneheliche Verhältnisse kommen, so viel ich gesehn habe, nie oder nur sehr selten vor. Die Heirathsprocedur ist eine sehr einfache, der Braütigam macht im Einverständniss mit seiner Familie und derjenigen der Braut Geschenke, (5—10 Tabirs selten 15 oder darüber solcher Holzschüsseln, mehrere Mals und dergleichen). Einige Tage darauf wird ein Schwein oder Hund geschlachtet, ein Festmahl eingerichtet, und der junge Mann bringt die Braut in seine Hütte. Noch einfacher, da dabei kein Festmahl gehalten wird, schickt der Mann die Frau fort, wenn sie unfähig zum Arbeiten wird, wie z. B. bei Fusskrankheiten die das Gehen verhindern, und nimmt eine andere.

Sonst behandeln die Männer ihre Frauen gut, nur selten werden die Frauen von den Männern geschlagen. Jeden Tag bringt die Frau die Früchte vom Felde und sammelt Holz für das Nachtfeuer, ebenso holt sie das Wasser vom Strande und vom Bache. Gegen Abend kann man öfters Frauen, schwer beladen vom Felde zurück kommen sehn, auf dem Rücken liegen zwei Säcke der untere voll Früchte der obere das jungste Kind enthaltend, auf dem Kopfe, der wegen der Tragschnüre der Säcke die die Stirn umschlingen, stark nach vorne gebeugt ist tragen sie noch grosse Bündel von dürrem Holze, die rechte Hand umfasst noch ein Bündel Zuckerrohr und an die linke Hand hängt sich noch zuweilen ein jüngeres Kind an. Eine solche Last bei der Hitze und den engen Pfaden ist sehr ermüdend, und reibt die Frische und die Gesundheit der jungen Frau sehr bald auf. Die Kinder sind sehr munter und weinen und schreien sehr selten, sie werden vom Vater, auch zuweilen von der Mutter, sehr gut behandelt. Die Regel ist dass die Mutter die Kinder weniger zärtlich behandelt als der Vater. Uberhaupt zeigen die Papua's eine sehr grosse Kinderliebe, ich habe sogar, was bei wilden Völkern selten vorkommt, *Spielsachen* bei den Papuas gesehn. Es waren eine Art Kreisel, kleine Schiffchen die

die Kinder auf's Wasser setzten und mehrere andere dergleichen. Aber früh begleitet schon der Junge seinen Vater auf die Plantage oder auf seinen Zügen durch den Wald und bei seinen Ausfahrten zum Fischen. Er lernt aus der Praxis fast in der Kindheit alle seine späteren Beschäftigungen kennen, und bekommt schon als junger Knabe ein sehr ernstes und vorsichtiges Wesen.

Es ist eine komische Scene die ich öfters zu sehen bekam: wie ein kleiner Junge von etwa 4 Jahren mit sehr ernster Miene ein Feuer anmachte, Holz holte, die Schüsseln rein wusch, dem Vater half die Früchte zu schälen und dann plötzlich aufsprang, zu seiner bei irgend einer Beschäftigung hockenden Mutter lief, sie bei der Brust anfasste und trotz ihres Abwehrens zu saugen anfing. Es ist nähmlich eine sehr verbreitete Sitte hier, dass die Kinder sehr lange gesäugt werden.

Der Tag des Papuas fängt mit der ersten Morgendämmerung an. Die Papuas lieben das Geschrei des Hahns, der ihnen die Nähe des Tags ankündigt und halten ihn desshalb in ihren Dörfern. Wenn der Papua keine besonders grosse Tour in den Wald oder in die Berge machen muss, geht er noch in der Dunkelheit in seinem Mal gehüllt an den Strand und erwartet kauernd und vor Kälte zitternd, den Aufgang der Sonne. Es sammelt sich gewöhnlich eine ganze Gesellschaft, die nur selten mit einander Worte wechselt, gewöhnlich aber schweigt und schweigend aus einander geht. Ist die Sonne einstweilen höher gestiegen, so kehrt er in's Dorf zurück lässt sich von der Frau oder den Kindern die Reste der gestrigen Abendmahlzeit bringen oder kocht sich etwas frisches Essen. Die Frauen machen sich bereit auf die Arbeit in die Plantagen zu gehn, schliessen mit Bambu-Stäben und Matten die Thür ihrer Hütten; nehmen ihre Säcke, ihre Udja-Sab, stecken ihre schreiende Kinder in den Kindersack, vergessen nicht ein brennendes Holzstück mit zu nehmen, und mehrere zusammen von Kindern und Hunden gefolgt, verlassen schwatzend das Dorf; die Männer bleiben im Dorfe vor ihren Hütten sitzend verzehren ruhig ihr Frühstück, wonach sie Betel kaun und ihre grüne Cigarre rauchen; es ist

um diese Zeit sehr still im Dorfe, obwohl noch viele Männer da sind. Gegen 10 Uhr morgens verlassen die Männer einer nach dem anderen oder mehrere zusammen ihre Hütten: die Einen auf die Plantagen, die Anderen auf den Fischfang, die Dritten in benachbarte Dörfer gehend; alle sind mit Bogen und Pfeil, zuweilen auch mit dem Wurfspeere, obwohl sie noch dazu die verschiedenen Geräthe (Udja's, Fischnetze, Ruder und dergleichen) tragen, bewaffnet. Auch sie schliessen ihre Hütten.

Wenn man gegen Mittag in ein Dorf kommt findet man öfters keinen einzigen Menschen im ganzen Dorf: nur einige Hunde und Schweine betrachten eine Weile den Ankömmling und verschwinden im Gebüsch. Alle Hütten sind zu und nur die Buanhramra's laden durch ihre Kühle ein sich auf die breiten Barla's aus zu strecken und aus zu ruhen. Gegen 4 oder 5 U manhr hört die Tritte der Männer, die von der Arbeit oder ihren Streifzügen zurück kommen. Sie sind noch Alle triefend vom Wasser, denn vor dem Eintritt in's Dorf haben sie im nächsten Bach ein Bad genommen und sich sogar, mit Sand oder mit einem rauhen Grase statt Seife abgerieben. Trotz vieler Hautkrankheiten kann man den Papua nicht als schmutzig schelten, täglich, sogar mehrere Male, nehmen sie Bäder und reiben sich häufig mit Sand oder Gras ab. In's Dorf gekommen strecken sie sich auf ihren Barla's aus, wo sie die Zeit abwarten, um ihr Essen zu kochen. Die kreischenden Stimmen im Walde melden bald auch die Frauen an, die schwer beladen, schwitzend an die Hütten kommen, die Holzbündel abwerfen und behutsam die Säcke mit den Kindern und Früchten abnehmen. Feuer werden angezündet, die grösseren Kinder helfen ihren Eltern, bringen Töpfe und Tabirs herbei und sehn nach dem Feuer, die Früchte werden geschält und in den Töpfen vertheilt. Zuweilen vereinigen sich einige Nachbarn, jeder bringt eine Anzahl Früchte und Gemüse mit und es wird statt in mehreren Kleinen in einem grossen Topfe gekocht. Einstweilen bringen die Mädchen See- und süsses Wasser in Bambus herbei. Bevor man irgend was in den Topf herein legt oder hinein

giesst, wird ein grünes oder trockenes Blatt in den Topf hinein gelegt, um das Anbrennen der Gemüse an den Boden zu verhüten. Es wird auch der Inhalt der Bambu-Büchsen, welche die Männer mit auf ihrer Tour hatten, in den Topf gethan. Der Inhalt derselben ist zuweilen ein sehr manchfaltiger, es sind Käfer, Schnecken, Krebse, Krabben, Raupen, kleine Eidechsen und dergleichen mehr. Alles wird sammt der Erde und der trockenen Blätter, die zufällig hinein gekommen sind, in den Topf geleert; die noch lebenden Thiere versuchen zu entkommen, aber darauf wird Ajan, Bau oder Degargol geschüttet, Wasser gegossen, wovon ein Drittel Seewasser ist, dann mit grünen Blättern und einer Cocosnussschale wird der Topf geschlossen und aufs Feuer gestellt. Je nach dem Inhalte bleibt der Topf eine oder ein Paar Stunden auf dem Feuer stehn, das dürre Holz wird von den Männern um's Knie oder um einen starken Stein, von den Frauen auf dem Kopfe gebrochen.

Wenn das Essen fertig ist, so stellt man den an der Basis runden Topf auf einen von Stroh geflochtenen Kreis, der Hausherr vertheilt das Essen in die umstehenden Tabirs, die besseren Stücke bekommen die Gäste und er selbst, slechtere die Kinder und die Frauen. Einstweilen ist es gewöhnlich schon dunkel geworden, aber nicht destoweniger wird das Feuer nicht grösser oder heller gemacht, man bleibt in der wachsenden Dunkelheit sitzen und verzehrt langsam kauend, die schwer verdauliche Kost. Um etwas Salzgeschmack zu haben, trinkt man, den ganzen Tabir den Lippen nähernd, die Brühe, in der mit etwas Seewasser Raupen, Spinnen Eidechsen gekocht waren. Die Frauen haben sich in die Hütten zurück gezogen, von Zeit zu Zeit hört man das Aufschreien der Kinder und die stille Unterhaltung der Männer, die ihren Betel kauen oder ihre Cigarren rauchen. Auch diese Geräusche verstummem bald, die Männer machen kleine Feuer unter ihren Barlas in den Hütten und schlafen ein, aber um öfters auf zu stehn, da das Feuer unter ihnen oft ausgeht und die Kühle der Nachtluft sie aufweckt.

So vergehen die Tage der Bewohner der Maclay-Küste. Eine

Abwechselung bietet nur die Zeit des Krieges, einzelne grössere Ausflüge in die benachbarten Dörfer und die Feste, die in ihren eigenen oder benachbarten Dörfern statt finden.

(Einsiedelei-Point an der Maclay-Küste in Neu-Guinea 1872)

Batavia, 22 November 1874. *)

---

*) Ich hoffe noch in diesem Jahre den schon 1873 diktirten Theil meiner Notizen durchzusehen, möglicher Weise sogar, finde ich noch genügende Zeit die Fortsetzung der russisch geschriebenen Bemerkungen zu übersetzen und zu veröffentlichen.

Johore-Baru, 7 Februar 1875.